

Speiseplan vom 06.02.2023 bis 12.02.2023, 6. Kalenderwoche

Montag, 6. Februar 2023	Dienstag, 7. Februar 2023	Mittwoch, 8. Februar 2023	Donnerstag, 9. Februar 2023	Freitag, 10. Februar 2023
-------------------------	---------------------------	---------------------------	-----------------------------	---------------------------

Salatbuffet mit Dressingauswahl				
Vorsuppe mit Vollkornbrot				
Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet

MITTAGESSEN VEGETARISCH

2597,8 kJ	72,2 g (KH)	26 g (Ft)	21,9 g (EW)	1189,8 kJ	31,7 g (KH)	11,8 g (Ft)	13,1 g (EW)
Grillkäse ^{Mz,M}	Paprikasoße ^{G,Mz,M}	Vollkornreis	Schokopudding ^{Mz,M}	Romanesco-Kürbiskern-Kartoffel-Gratin ^{G,EI,Mz,M}	Bauernsalat		

MITTAGESSEN VOLLWERT

2537,5 kJ	79,7 g (KH)	15 g (Ft)	21 g (EW)	2086 kJ	44,5 g (KH)	25,3 g (Ft)	21,1 g (EW)	2374,9 kJ	81,9 g (KH)	19,1 g (Ft)	15,3 g (EW)
Vollkornnudeln ^G	Gorgonzolasoße ^{G,Mz,M}	Erbsen ^{Mz,M}	Birne	Geflügelbratwurst ^{SI}	Braune Soße ^{G,Sf}	Kartoffeln	Apfelkompott ³	Spinatbratling ^{G,EI,Mz,SI,M}	Tomaten-Ricotta-Soße ^{G,Mz,M}	Zartweizen ^G	Banane

VESPER

Sesambrot ^{G,Se}	Pflanzenmargarine	Kürbis-Linsen Aufstrich	Gouda ^{M,Mz}	Obst-/Gemüsebuffet	Kürbiskernbrot ^G	Aprikosen-Butter ^{M,Mz}	Emmentaler ^{M,Mz}	Obst-/Gemüsebuffet	Pfannkuchen mit Fruchtfüllung ^{G,M,Mz,EI}	Obst-/Gemüsebuffet	Schrotbrötchen ^G	Pflanzenmargarine	Geflügelsalami	Obst-/Gemüsebuffet	Bananenbrot ^{G,EI,M,Mz}	Obst-/Gemüsebuffet
---------------------------	-------------------	-------------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------------	----------------------------------	----------------------------	--------------------	---	--------------------	-----------------------------	-------------------	----------------	--------------------	----------------------------------	--------------------

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylalaninquelle
Legende der Allergene: G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-tech-frei), Mz - enth. Milch einschl. Laktose, Fi - enth. Fisch, SI - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere
Legende der Informationen: M - mit Milcheiweiß



Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.
 Mehr Informationen gibt es unter: www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!
 Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbelegen außer Zartweizen; weiterhin bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan & Butter, Fleisch- und Wurstwaren

Speiseplan vom 13.02.2023 bis 19.02.2023, 7. Kalenderwoche



Montag, 13. Februar 2023	Dienstag, 14. Februar 2023	Mittwoch, 15. Februar 2023	Donnerstag, 16. Februar 2023	Freitag, 17. Februar 2023
--------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------

Salatbuffet mit Dressingauswahl				
Vorsuppe mit Vollkornbrot				
Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet

MITTAGESSEN VEGETARISCH				
1944,5 kJ	60,8 g (KH)	19,1 g (Ft)	10 g (EW)	
Dinkel Spinat Taler ^{G, Ei, Mz, Sl, M}				
Petersiliensoße ^G		Blumenkohlsoße ^G		
RisiBisi		Maultaschen (Gemüsefüllung) ^G		
Möhrenrohkost		Birne		

MITTAGESSEN VOLLWERT				
2361,6 kJ	99,9 g (KH)	8,7 g (Ft)	18,1 g (EW)	
Tomatensuppe ^{G, Mz, M}	Vollkornspirelli ^G			Omelett ^{Ei, Mz}
Vollkorn-Brot ^G	Hähnchen-Gulasch mit Möhren ^{G, Sf}			Spinat ^{Mz, M}
Milchreis ^{Mz, M}				Kartoffeln 
Beerenkompott	Bauernsalat			Fruchtquark Apfel-Quitte ^{3, Mz, M}

VESPER				
Snäckbrot mit Curry und Kürbiskernen ^G	Knusperillo mit Tomatenfüllung in Maisteig gebacken ^{G, So} 	hausgemachte Dinkel Muffins mit Frucht ^{G, Ei, Mz}	Laugenstangen ^G	Roggenbrot ^G Brombeer-Butter ^{Mz, M}
Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylalaninquelle
Legende der Allergene: G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-tech-frei), Mz - enth. Milch einschl. Laktose, Fi - enth. Fisch, Sl - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere
Legende der Informationen: M - mit Milcheiweiß



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



Lamm



Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.
 Mehr Informationen gibt es unter: www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!
 Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen; weiterhin bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan & Butter, Fleisch- und Wurstwaren

Speiseplan vom 27.02.2023 bis 05.03.2023, 9. Kalenderwoche



Montag, 27. Februar 2023	Dienstag, 28. Februar 2023	Mittwoch, 1. März 2023 tägliche Auswahl	Donnerstag, 2. März 2023	Freitag, 3. März 2023
Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

MITTAGESSEN VOLLWERT																			
1240,1 kJ	46,7 g (KH)	8,4 g (Ft)	6 g (EW)	1806,6 kJ	70,5 g (KH)	8,8 g (Ft)	6,1 g (EW)	1400,6 kJ	62,9 g (KH)	3,4 g (Ft)	9,4 g (EW)	2666,7 kJ	72,5 g (KH)	23,7 g (Ft)	29,8 g (EW)	1674,8 kJ	46,1 g (KH)	15,4 g (Ft)	14,9 g (EW)
Blumenkohl ^{Mz,M}				Brokkoli-Suppe ^{G,Mz,M}				Grüner Bohnen Eintopf ^{Mz,Sl,M}				Putenragout in Tomaten-Paprika-Soße ^{G,Mz,M}				Seelachsfilet im Reispanade ^{Fi}			
Holländische Soße ^{G,Ei,Mz,Sl,M}				Vollkorn-Brot ^G				Schusterjunge ^G				Vollkornnudeln ^G				Dillsoße ^{G,Mz,M}			
Kartoffeln ^(mit frischen Käutern)				Eierkuchen ^{G,Ei,Mz,M}												Kartoffelstampf ^{Mz,M}			
Birne				Apfelkompott ³				Rote Grütze & Vanillesoße ^{Mz,M}				Möhren Apfel Rohkost ³				Gurkensalat			

VESPER				
Ganzkornbrot ^G		Bauernbrot ^G		Knusperillo
Pflanzenmargarine		Pflanzenmargarine		mit Tomatenfüllung
Edamer ^{M,Mz}		Geflügelsalami		in Maistieg gebacken ^{G,So}
Obst-/Gemüsebuffet		Obst-/Gemüsebuffet		Obst-/Gemüsebuffet
				Obst-/Gemüsebuffet
				Obst-/Gemüsebuffet

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylalaninquelle
Legende der Allergene: G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-tech-frei), Mz - enth. Milch einschl. Laktose, Fi - enth. Fisch, Sl - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeldioxid/Sulfit, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere
Legende der Informationen: M - mit Milcheiweiß



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



Lamm



Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.
 Mehr Informationen gibt es unter: www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen; weiterhin bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan & Butter.
 Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)